

L'Atelier du Marché

A CHERISHED SPOT FOR THOSE IN NEED OF FRENCH GEMS.

LUNCH

STARTER/MAIN *or* MAIN/DESSERT
STARTER/MAIN/DESSERT

42€
49€



DINNER

STARTER/MAIN *or* MAIN/DESSERT
STARTER/MAIN/DESSERT

59€
65€

STARTERS

- WHAT SHALL WE BEGIN WITH? -

6 or 12 snails, garlic butter **Supp +9€ for 12**

French oignon soup, cheese gratin

Puglia Burrata, piquillo pepper cream, Jerusalem artichoke chips

Salmon fillet gravlax, cottage cheese, lemon and dill

Grilled marrowbone, fleur de sel

French countryside terrine, gherkins

Small ravioli with Comté cheese, baked gratin-style

Duo of eggs mayonnaise and leeks with vinaigrette

Herring fillet with potatoes, Isigny cream with Tarragon

MAIN COURSES

- TIMELESS CLASSICS REVISITED -

Vegetables tajine, coriander and lemon confit

Codfish brandade, green salad

Tuna tataki, marinated in soy sauce and sesame, rice

Sea bass fillet, seasonal vegetables

Veal blanquette, Basmati rice

Half duck breast, black peppercorn sauce, baby potatoes

Aveyron sausage, homemade mashed potatoes, green salad

Veal sweetbread, homemade mashed potatoes, green salad **Supp +21€**

Pork tenderloin, madeira sauce, homemade mashed potatoes

Sliced or whole veal kidneys, madeira sauce, baby potatoes **Supp +9€**

Beef shank, homemade french fries, green salad

Beef steak tartare : classic, italian, seared or seared with Reblochon cow cheese, french fries and salad

Normandy beef ribeye (10 oz minimum), french bearnaise sauce, fries **Supp +18€**

House speciality : « Black Angus » ribeye steak (to share for 2, 36 oz minimum) Excluded from Formula 129 €

with unlimited french fries, salad and our famous homemade bearnaise sauce and black pepper sauce



CHEESES & DESSERTS

- TO WRAP UP YOUR MEAL NICELY -

Cheese plate

Goat cheese, Saint Nectaire,
Sheep's cheese and Truffle Gouda

Pineapple and mango tartare
fresh mint

Apple crumble
chocolate spread

Homemade crème brûlée
vanilla

Homemade chocolate mousse
62% dark chocolate from Costa Rica

Thin apple tart
vanilla ice cream

Rhum and its Baba
Madagascar vanilla cream

Ice creams & Sorbets

Frozen dessert with Grand Marnier
candied orange, and nougatine powder

« Café/Thé Gourmand »
mixed « mignardises »

L'Atelier du Marché

WHERE YOU CAN ENJOY FINE DRINKS, AND GOOD DINING FROM OUR CELLAR.



L'ATELIER'S CELLAR

RED WINES

GLASS 15CL JAR 50CL BOTTLE 75CL

BORDEAUX

LALANDE-DE-POMEROL, Les Annereaux 2021 BIO	12€	39€	59€
MÉDOC « Little B » 2017	8€	26€	39€
GRAVES Château Respide 2020	8€	26€	39€
ST-ESTÈPHE Château Argilus du Roi 2014	14€	42€	65€
ST-ÉMILION-GRAND-CRU « Petit Soutard » 2019	12€	39€	59€

BOURGOGNE

POMMARD Dom. Dubois d'Orgeval 2018			110€
ALOXE-CORTON Dom. Dubois d'Orgeval 2020			110€
SAVIGNY-LES-BEAUNE 1er Cru 2021	14€	42€	65€
MERCUREY Château de Chamilly 2022	12€	39€	59€

CÔTES-DU-RHÔNE

CÔTE-RÔTIE Chapoutier « Les B»casses » 2022			145€
ST-JOSEPH « Les Fagottes » 2024	9€	29€	45€
CROZES-HERMITAGE Chapoutier 2023 BIO	9€	29€	45€

VALLÉE DU RHÔNE

CHATEAUNEUF DU PAPE Dom St Roch 2022			95€
GIGONDAS « Les Dentelles » 2022 BIO	10€	32€	49€

LANGUEDOC

PIC-SAINT-LOUP Château La Salade 2024	8€	26€	39€
PAYS-D'OC « Chemin de Moscou » 2022 BIO	12€	39€	59€
PAYS-D'OC « Cuvée Marius » Chapoutier 2024	6€	19€	29€

LOIRE

SANCERRE Domaine Girard 2024	10€	32€	49€
ST-NICOLAS-DE-BOURGUEIL 2023	6€	19€	29€

BEAUJOLAIS

BROUILLY Domaine E. Fellot - Rossignol 2023	6€	19€	29€
MORGON Domaine du Petit Pérou 2022 « Vieilles Vignes »	8€	26€	39€

ROSÉ WINES

GLASS 15CL JAR 50CL BOTTLE 75CL

CÔTES-DE-PROVENCE

Love By Château Léoube 2022 BIO	7€	23€	35€
--	----	-----	-----

PAYS-D'OC

Amour de Gris Domaine du Grand Chemin 2023	6€	19€	29€
--	----	-----	-----

WHITE WINES

GLASS 15CL JAR 50CL BOTTLE 75CL

LOIRE

SANCERRE Domaine Girard 2024 BIO	10€	32€	49€
POUILLY-FUMÉ Domaine Blondelet 2024	10€	32€	49€
CHENIN Clos St André Dom. Mourat 2023 BIO	9€	29€	45€
SAUVIGNON DE TOURAINE 2024 BIO	6€	19€	29€

BOURGOGNE

MONTAGNY 1er Cru Domaine Chantilly 2023	12€	39€	59€
PETIT-CHABLIS Domaine Goulley 2023 BIO	10€	32€	49€
SAINT-VÉRAN Domaine de Pouilly 2024	9€	29€	45€

LANGUEDOC

PAYS-D'OC « Cuvée Marius » Chapoutier	6€	19€	29€
---------------------------------------	----	-----	-----

BEAUJOLAIS

BEAUJOLAIS BLANC Domaine Cheysson 2024	6€	19€	29€
--	----	-----	-----

ALSACE

GEWURTZTRAMINER Vieilles Vignes 2023 BIO	10€	32€	49€
---	-----	-----	-----

CHAMPAGNE

GLASS 10CL BOTTLE 75CL

CHAMPAGNE Le Gallais, Clos Familial since 1927 Brut - Cuvée du Manoir	12€	85€
---	-----	-----

APERITIFS

KIR (10CL)	7€
RICARD (2CL)	6€
PORTO, MARTINI, CAMPARI (6CL)	7€
KIR ROYAL (10CL)	12€
VIRGIN MOJITO lime, mint, sparkling water	8€
MOJITO rum, lime, cane sugar, mint, sparkling water	12€
SPRITZ APÉROL Apérol, Prosecco, sparkling water	12€
HUGO SPRITZ Elderberry, Prosecco, sparkling water	12€
AMERICANO Campari, Martini, sparkling water	12€
GIN TONIC Gin, Schwepps Tonic	12€

BEERS & CIDER

1664 (25CL)	5€
LA PARISIENNE BLONDE PALE ALE (33CL)	6€
1664 BLANCHE (33CL)	6€
LA PARISIENNE IPA (33CL)	6€
PIETRA (33CL)	6€
CIDRE APPIE BRUT (33CL)	5€
LA PARISIENNE ALCHOOL FREE (33CL)	6€

WHISKIES, RUMS, DIGESTIVES

J&B, JACK DANIELS (4CL)	9€				
SINGLE MALT TALISKER, OBAN, LAGAVULIN (4CL)	14€	RHUM AMBRÉ (4CL)	12€	POIRE, MIRABELLE, FRAMBOISE (4CL)	12€
SINGLE MALT GLENKINCHIE (4CL)	14€	RHUM BLANC (4CL)	14€	VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC (4CL)	12€
SINGLE MALT DALWHINNIE (4CL)	14€	RHUM ARRANGÉ (4CL)	9€	BAS ARMAGNAC, CALVADOS, COGNAC (4CL)	12€
SINGLE MALT CRAGGANMORE (4CL)	14€			GET 27, BAILEY'S, LIMONCELLO (6CL)	8€

SOFTS

COCA/COCA ZÉRO (33CL)	6€
FRUIT JUICES (25CL)	6€
FUZE TEA (25CL)	6€
LIMONADE/TONIC (25CL), PERRIER (33CL)	6€

WATERS

SAN PELLEGRINO, BADOIT, EVIAN (50CL)	4€
SAN PELLEGRINO, BADOIT, EVIAN (1L)	6€
OREZZA (1L)	7€

COFFEES

100% ARABICA EXPRESSO	3€
DOUBLE EXPRESSO, CAPUCCINO	6€
TEAS & INFUSIONS	5€
IRISH COFFEE	10€